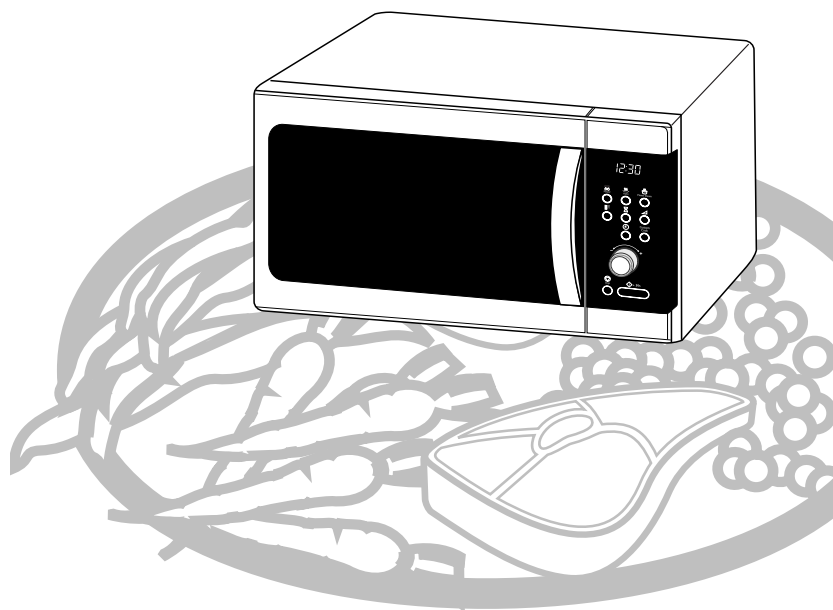


SAMSUNG

LÒ VI SÓNG

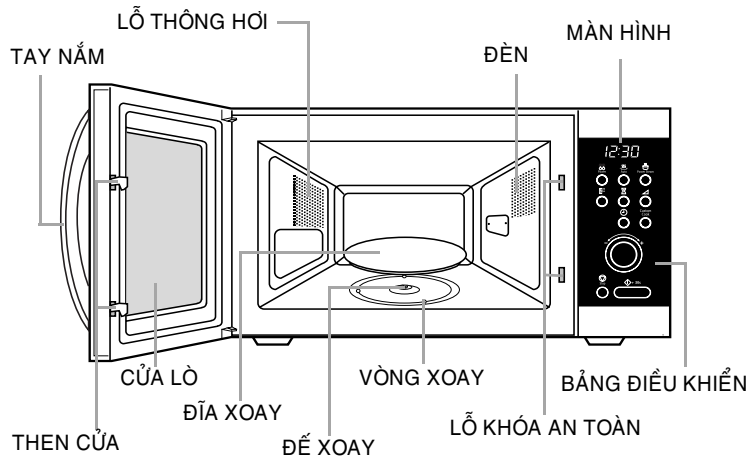
Hướng dẫn sử dụng

MW872



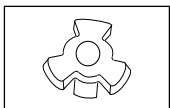
Lò.....	2
Phụ kiện.....	2
Bảng điều khiển.....	2
Sử dụng sách hướng dẫn này.....	3
Lưu ý an toàn.....	3
Lắp đặt lò vi sóng.....	4
Cài đặt thời gian.....	5
Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng.....	5
Nấu nướng / Hâm nóng.....	6
Các mức công suất.....	6
Ngừng quá trình nấu.....	7
Điều chỉnh thời gian nấu.....	7
Sử dụng chức năng tự hâm nóng.....	8
Cài đặt chức năng tự hâm nóng.....	8
Sử dụng chức năng rã đông tự động.....	9
Cài đặt chức năng rã đông tự động.....	9
Sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước.....	10
Sử dụng chức năng khử mùi.....	11
Cài đặt thời gian chờ.....	11
Sử dụng chức năng nấu tùy chọn.....	11
Tắt tiếng kêu bip.....	12
Khóa lò vi sóng của bạn an toàn.....	12
Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu.....	13
Làm sạch lò vi sóng.....	14
Bảo quản và sửa chữa lò vi sóng.....	14
Các thông số kỹ thuật.....	15

Lò

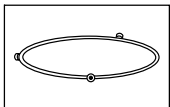


Phụ kiện

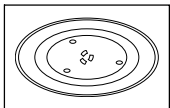
Tùy vào dòng máy mà bạn mua, sẽ có một số loại phụ kiện phù hợp sử dụng được theo nhiều cách khác nhau.



- Đế xoay**, đặt sẵn trên trục động cơ giữa lò.
Mục đích: Đế xoay sẽ làm quay đĩa xoay.



- Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò.
Mục đích: Vòng xoay sẽ đỡ đĩa xoay.



- Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.
Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; dễ dàng lấy ra để lau chùi.

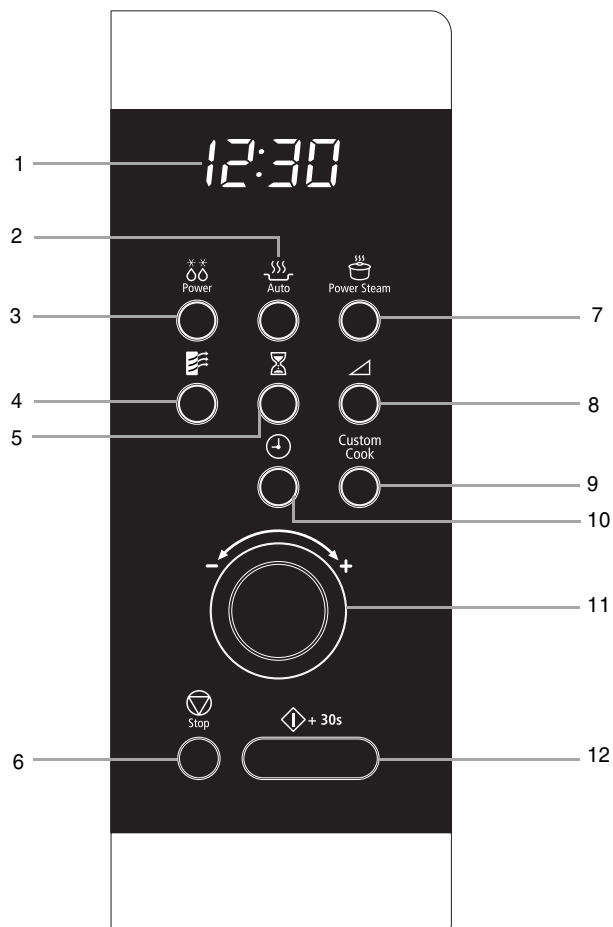


- Chức năng nấu bằng hơi nước**, xem trang 10.
Mục đích: Sử dụng nồi nhựa chuyên dụng khi nấu thức ăn bằng chức năng nấu bằng hơi nước.



KHÔNG vận hành lò khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

Bảng điều khiển



- MÀN HÌNH
- CHỌN CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG
- NÚT RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG (AUTO POWER DEFROST)
- NÚT KHỬ MÙI (DEODORIZE)
- CÀI ĐẶT THỜI GIAN CHỜ
- NÚT DỪNG (STOP)
- CHỌN CHỨC NĂNG NẤU BẰNG HƠI NƯỚC
- CÀI ĐẶT MỨC CÔNG SUẤT
- NÚT NẤU TÙY CHỌN (CUSTOM COOK)
- CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
- NÚT XOAY (DIAL KNOB) (thời gian nấu, trọng lượng và khẩu phần)
- NÚT BẮT ĐẦU (START)

Sử dụng sách hướng dẫn này

Nếu bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn này cung cấp nhiều thông tin hữu ích cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng của bạn:

- Lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Mẹo sử dụng lò

Ở đầu cuốn sách, bạn sẽ thấy hình vẽ minh họa lò vi sóng, quan trọng hơn là bảng điều khiển, nó giúp bạn tìm thấy các nút chức năng dễ dàng hơn.

Hướng dẫn sử dụng từng bước ba ký hiệu chức năng khác nhau.



CẨN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Nếu bạn không tuân thủ đúng các lưu ý an toàn sau đây có thể sẽ phải tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức.

- (a) Trong mọi trường hợp, không được nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (then cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào lỗ khóa an toàn.
- (b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và cửa trước, không để cho thức ăn hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.
- (c) Không được sử dụng lò nếu có hư hỏng cho đến khi được nhân viên kỹ thuật có đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều tối quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
 - (1) Cửa lò (vành)
 - (2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
 - (3) Đệm cửa lò và bề mặt tiếp xúc
- (d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hay điều chỉnh lò, ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Lưu ý an toàn

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG.

ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ XEM SAU NÀY.

Trước khi nấu thức ăn khô hoặc nước trong lò vi sóng, phải kiểm tra các lưu ý an toàn sau đây.

- Chỉ sử dụng với những đồ dùng thích hợp cho lò vi sóng;
KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất kỳ đồ đựng kim loại nào; bát đĩa có viền mạ vàng hay bạc, xiên, nĩa v.v...
Tháo bỏ dây buộc bằng kim loại ra khỏi bao giấy hay bao nhựa.
- Lý do: Có thể phát sinh hồ quang hoặc tia lửa điện làm hỏng lò.
- Khi làm nóng thức ăn trong bao giấy hoặc bao nhựa, phải lưu ý đến lò vì có thể có khả năng phát cháy;
Không được sử dụng lò để sấy khô sách báo hoặc quần áo
- Nếu phát hiện khói, hãy tắt công tắc hoặc rút phích điện và giữ nắp ở trạng thái đóng để dập tắt lửa;
- Sử dụng vi sóng để làm nóng đồ uống có thể dẫn đến hiện tượng sôi tràn, vì vậy cần chú ý khi chạm vào lon đựng; Để phòng ngừa tình trạng này **LUÔN LUÔN** để thời gian chờ tối thiểu 20 giây sau khi tắt lò để nhiệt độ tự cân bằng.
Khuấy trong khi làm nóng, nếu cần, và **LUÔN LUÔN** khuấy sau khi làm nóng.
- Trong trường hợp bị bỏng, hãy làm theo hướng dẫn SO CÚU sau đây:
 - * Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
 - * Đắp bằng vải sạch và khô.
 - * Không xoa kem, dầu hoặc mỹ phẩm lỏng.
- **KHÔNG** để thức ăn đầy tràn và chỉ dùng các loại chén bát đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh nước sôi tràn. Bình cổ hẹp có thể bị nổ nếu quá nóng.
KHÔNG làm nóng bình sữa trẻ em khi còn đầy nắp, vì có thể bị nổ nếu quá nóng.
- Sữa hoặc thức ăn trong bình trẻ em phải được khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bị bỏng;
- Trứng sống nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín không nên làm nóng trong lò vi sóng vì có thể bị nổ, ngay cả sau khi tắt lò;
Cũng không được làm nóng các loại chai lọ, bình chứa kín khí hoặc chân không, củ quả có vỏ cứng, cà chua v.v...
- Thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch mảng bám thức ăn bên trong lò;
- Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm;
- **KHÔNG** bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể bị cháy do hơi nóng thoát ra từ trong lò.
Lò có thể quá nóng và tự động tắt. Lò sẽ ngừng hoạt động cho đến khi đủ nguội.
- **LUÔN LUÔN** sử dụng găng tay khi lấy bát đĩa ra khỏi lò để tránh bị bỏng.
- **KHÔNG** chạm vào bộ phận phát nhiệt hoặc thành trong của lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Lưu ý an toàn (tiếp theo)

- Không để ướt cáp điện hoặc phích cắm trong nước, giữ cho cáp điện cách xa bề mặt nóng.
- Không sử dụng lò khi cáp điện hoặc ổ cắm bị hư hỏng.
- Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.

Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước trong lò có thể gây bỏng.

- Bạn có thể nghe thấy tiếng lách tách trong khi sử dụng lò (đặc biệt là khi rã đông).

Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

- KHÔNG** vận hành lò khi không có thức ăn bên trong. Điện có thể tự động ngắt để đảm bảo an toàn. Bạn có thể vận hành bình thường trở lại sau 30 phút.

Tốt nhất là luôn để một ly thủy tinh đầy nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thụ năng lượng vi sóng nếu lò tự khởi động bất thường.

QUAN TRỌNG

- Trẻ em **KHÔNG** được sử dụng hoặc chơi đùa với lò. Không được để trẻ đến gần lò khi đang sử dụng mà không chú ý đến chúng. Các vật phẩm hấp dẫn trẻ nhỏ không được cất trong lò hoặc để trên lò.
- Lò không thích hợp cho người (kể cả trẻ em) có dị tật, thiếu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ phi do người chịu trách nhiệm về an toàn cho họ giám sát và huấn luyện.
- Trẻ em phải được giám sát đảm bảo chúng không chơi đùa với lò.

CẢNH BÁO:

Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng sử dụng lò cho đến khi được người có đủ chuyên môn sửa chữa xong.

CẢNH BÁO:

Rất nguy hiểm cho những ai không có chuyên môn sửa chữa hoặc tu sửa lò liên quan đến việc tháo vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO:

Không được làm nóng nước và các loại thức ăn khác trong bình đầy kín nút vì có thể bị nổ.

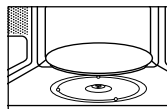
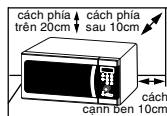
CẢNH BÁO:

Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không phải trông chừng khi đã chỉ dẫn đầy đủ để trẻ em có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được sự nguy hiểm nếu sử dụng sai.

- Không đặt lò vào trong ngăn tủ

Lắp đặt lò vi sóng

Đặt lò trên bề mặt bằng phẳng cách sàn nhà 85 cm. Mặt bằng phải đủ cứng để chịu được trọng lượng của lò.



- Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.
- Tháo bỏ bao bì bên trong lò.
Lắp đặt vòng xoay và đĩa xoay.
Kiểm tra để đảm bảo đĩa xoay nhẹ nhàng.
- Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.



Nếu cáp nguồn bị hư hỏng, phải thay thế bằng loại cáp chuyên dụng hoặc hệ cáp của nhà sản xuất hoặc đại lý phân phối. Để đảm bảo an toàn điện, sử dụng ổ cắm 3 chân, 230 V, 50 Hz, AC có nối đất. Nếu cáp dẫn của lò bị hư hỏng, phải thay thế bằng cáp chuyên dụng mới.



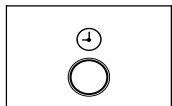
Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu cổ điển hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

Cài đặt thời gian

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Thời gian có thể hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt đồng hồ:

- Khi lắp đặt lò lần đầu
- Sau khi mất nguồn điện

✉ Không được quên cài đặt lại đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông.

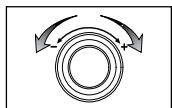


1. Để hiển thị thời gian theo...

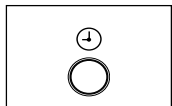
Chế độ 24 giờ
Chế độ 12 giờ

Nhấn nút ...

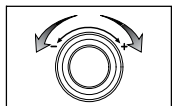
Một lần
Hai lần



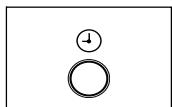
2. Xoay **nút xoay** để cài đặt giờ.



3. Nhấn nút .



4. Xoay **nút xoay** để cài đặt phút.



5. Nhấn nút .

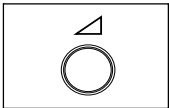
Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng

Nếu bạn gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết sẽ tiết kiệm được thời gian và phiền hà khi phải gọi dịch vụ.

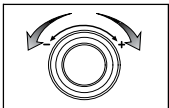
- ◆ Điều này là bình thường.
 - Ngưng tụ hơi nước trong lò.
 - Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
 - Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
 - Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lỗ thông hơi.
- ◆ Lò không khởi động khi bạn đã nhấn nút .
- ◆ Thức ăn hoàn toàn không được nấu
 - Bạn đã cài đặt thời gian đúng và/hoặc đã nhấn nút chưa?
 - Cửa lò đã đóng chưa?
 - Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?
- ◆ Thức ăn được nấu quá chín hoặc quá sống
 - Đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thức ăn đó hay chưa?
 - Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?
- ◆ Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)
 - Bạn có sử dụng đĩa có viền kim loại hay không?
 - Bạn để quên muỗng nĩa hoặc đồ dùng khác bằng kim loại trong lò hay không?
 - Mặt trong cửa lò có còn bọc giấy nhôm hay không?
- ◆ Lò gây nhiễu sóng cho đài hoặc tivi
 - Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi và đài khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa tivi, đài hoặc ăng ten.
 - Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, thì cần phải cài đặt lại thông số. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra rồi cắm lại. Cài đặt lại thời gian.
- ✉ Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp bạn khắc phục được hư hỏng, hãy liên hệ người bán hoặc dịch vụ hậu mãi của SAMSUNG.

Nấu nướng / Hâm nóng

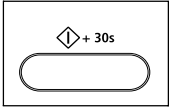
Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thức ăn. **LUÔN LUÔN** kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu. Trước hết, đặt thức ăn vào giữa đĩa xoay. Sau đó đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút .
Kết quả: Mức công suất 850W (mức lớn nhất) được hiển thị:
Chọn mức công suất bằng cách nhấn nút nhiều lần cho đến khi mức phù hợp được hiển thị. Xem thêm bảng các mức công suất.



2. Cài đặt thời gian bằng cách xoay **nút xoay** theo yêu cầu.



3. Nhấn nút .
Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Bắt đầu nấu, và sau khi kết thúc lò sẽ kêu bip 4 lần.

- Không** vận hành lò khi trong lò đang để trống.
- Nếu bạn muốn hâm nóng một đĩa thức ăn trong thời gian ngắn với mức công suất cao nhất (850 W), đơn giản bạn chỉ cần nhấn nút **+30 giây (+30s)** mỗi lần cho mỗi 30 giây thời gian nấu. Lò sẽ khởi động nấu ngay lập tức.

Các mức công suất

Bạn có thể chọn một trong các mức công suất sau.

Mức công suất	Điện năng
CAO	850 W
CAO VỪA	600 W
VỪA	450 W
THẤP VỪA	300 W
RÃ ĐỒNG	180 W
THẤP / GIỮ ẤM	100 W

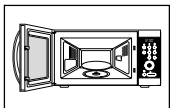
- Nếu bạn chọn mức công suất cao, thời gian nấu sẽ giảm xuống.
- Nếu bạn chọn mức công suất thấp, thời gian nấu sẽ tăng lên.

Nếu bạn muốn tăng thời gian nấu bằng cách xoay nút xoay.


Thời gian	Tăng thời gian
Lên đến 1 phút	5 giây
1-3 phút	10 giây
3-10 phút	30 giây
10-20 phút	1 phút
20-40 phút	2 phút
40-99 phút	5 phút

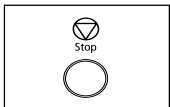
Ngừng quá trình nấu

Bạn có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào để kiểm tra thức ăn.





1. Để dừng nấu tạm thời;
Mở cửa lò.

Kết quả: Dừng nấu. Để nấu trở lại, bạn đóng cửa lò và nhấn nút  lần nữa.




2. Để dừng nấu Hoàn toàn:

Nhấn nút .

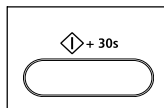
Kết quả: Dừng nấu.
Nếu bạn muốn hủy bỏ cài đặt thông số nấu, nhấn nút Dừng (Stop) () lần nữa.



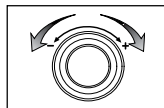
Bạn có thể hủy bỏ bất kỳ thông số cài đặt nào trước khi bắt đầu nấu bằng cách nhấn nút **Dừng (Stop)** ()

Điều chỉnh thời gian nấu

Tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút +30 giây (+30s) để kéo dài thêm 30 giây cho một lần nhấn.



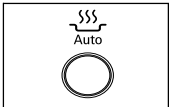
Nhấn nút **+30 giây (+30s)** một lần cho mỗi 30 giây cộng thêm.




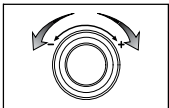
Trong khi nấu, nếu muốn tăng hoặc giảm thời gian nấu, bạn xoay **nút xoay** qua phải hoặc qua trái.

Sử dụng chức năng tự hâm nóng

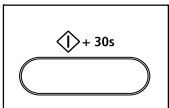
Chức năng tự hâm nóng có ba mức thời gian nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian hâm hoặc mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách xoay nút xoay. Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.





1. Chọn loại thức ăn thích hợp bằng cách nhấn nút **Tự hâm nóng (Auto Reheat)**() một hoặc nhiều lần.



2. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **nút xoay**. (Xem bảng kế bên.)






3. Nhấn nút  **Kết quả:** Bắt đầu nấu. Khi nấu xong:
- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
 - 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần)
 - 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

 Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Cài đặt chức năng tự hâm nóng

Bảng sau đưa ra nhiều Chương trình tự hâm nóng, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.

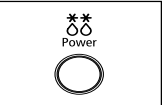
Thức ăn	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.  Món ăn chín (Nguội)	300-350 g 400-450 g	3 phút	Đặt lên đĩa gốm và đẩy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và các món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
2.  Món ăn chín (Đông lạnh)	300-350 g 400-450 g	4 phút	Lấy thức ăn sẵn đông lạnh ra và kiểm tra xem đĩa có thích hợp cho lò vi sóng hay không. Xé vỏ bọc thức ăn. Đặt thức ăn vào giữa đĩa. Chế độ này thích hợp cho các suất thức ăn sẵn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
3.  Thức uống cà phê, sữa, trà, nước uống (nhiệt độ phòng)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca)	1-2 phút	Rót vào tách men (150 ml) hoặc ca men (250 ml) rồi đặt giữa đĩa xoay. Hâm nóng không đậy nắp. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Cần thận khi lấy tách ra ngoài (xem thêm phần hướng dẫn an toàn).

Sử dụng chức năng rã đông tự động

Chức năng rã đông tự động cho phép bạn rã đông thịt, thịt gia cầm hoặc cá. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động.

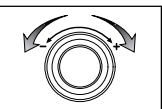
☒ Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

Đầu tiên, hãy đặt thức ăn đông lạnh ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

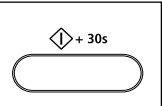


1. Nhấn nút **Rã đông tự động (Auto Power Defrost)** (** Power).

Kết quả: Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị:



2. Chọn trọng lượng thức ăn bằng cách xoay **nút xoay**. Có thể chọn mức khối lượng cao nhất là 1500g.



3. Nhấn nút .

Kết quả:

- ◆ Quá trình rã đông bắt đầu.
- ◆ Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp giữa chừng để nhắc bạn trở thức ăn để trong lò.
- ◆ Nhấn nút lần nữa để kết thúc rã đông

☒ Bạn có thể rã đông thực phẩm theo cách của mình. Để làm thế, bạn chọn chức năng nấu nướng/hâm nóng với mức công suất 180W. Bạn xem phần “Nấu nướng/Hâm nóng” ở trang 6 để biết thêm cách làm.

Cài đặt chức năng rã đông tự động

Bảng sau trình bày chế độ về rã đông, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng.

Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thức ăn là thịt, thịt gia cầm, cá lên đĩa men cạn.

Thức ăn	Khẩu phần	Thời gian chờ	Khuyến cáo
	200-1500g	15-60 phút	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thức ăn khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho thịt như thịt bò, thịt miếng hoặc lát, thịt gà nguyên con hoặc xẻ miếng hoặc cá phi lê.
• Thịt			
Thịt gia cầm			
Cá			

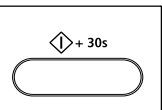
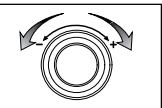
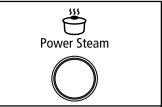
Sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước



Với chức năng nấu bằng hơi nước, thời gian nấu sẽ được tự động cài đặt.


Bạn có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng các xoay nút xoay.

Sử dụng nồi nhựa chuyên dụng khi nấu thức ăn bằng chức năng nấu bằng hơi nước.





Đầu tiên, hãy đặt nồi nhựa vào giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Chọn loại thức ăn phù hợp bằng cách nhấn nút **Nấu bằng hơi nước (Power Steam)** () một hoặc nhiều lần.
2. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **nút xoay**.
(Xem bảng ở trang kế bên.)
3. Nhấn nút  .
Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong:
1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần)
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

 Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

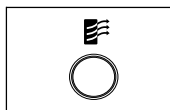
Bảng sau đây trình bày 4 chế độ tự động nấu bằng hơi nước, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng. Sử dụng nồi nhựa chuyên dụng khi nấu thức ăn bằng chức năng nấu bằng hơi nước.

Thức ăn	Lượng dùng	Thời gian chờ	Khuyến cáo
1.  Gạo:	250 g 375 g	4-5 phút	Đổ gạo trắng (đã nấu sơ) vào nồi nhựa nấu hơi. Thêm 500 ml nước lạnh cho 250 g gạo và 750 ml nước lạnh cho 375 g gạo. Đậy nắp nồi lại. Sau khi nấu xong, lau chùi hơi ẩm trong khoang lò bằng giấy thấm.
2.  Khoai tây đã gọt	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 phút	Cân khoai tây sau khi đã gọt vỏ, rửa sạch và cắt đều. Đặt vào nồi nhựa. Thêm 15-30 ml (1-2 muỗng) nước cho 100-350 g, và 45-60 ml (3-4 muỗng) cho 400-550 g khoai tây. Đậy nắp nồi lại.
3.  Rau cải tươi	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	1-2 phút	Cân rau sau khi đã rửa, làm sạch và cắt đều. Đặt vào nồi nhựa. Thêm 30 ml (2 muỗng) nước, cho 100-350 g và 45 ml (3 muỗng) cho 400-450 g rau. Đậy nắp nồi lại. Sau khi nấu hơi, khuấy kỹ trước thời gian chờ.
4.  Mứt trái cây	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 phút	Cân trái cây sau khi lột hoặc gọt và rửa sạch rồi cắt đều thành lát hoặc khối. Cho trái cây vào nồi. Cho vào 15-30 ml (1-2 muỗng) nước khi nấu 100-350 g trái cây, và 45 ml (3 muỗng) nước khi nấu 400-450 g. Thêm 1-2 muỗng đường. Đậy nắp nồi lại. Khuấy đều sau khi nấu. Chế độ nấu này thích hợp cho táo, lê, mận, mơ, xoài hoặc thơm.

Sử dụng chức năng khử mùi

Sử dụng tính năng này sau khi nấu thức ăn có mùi hoặc khi có nhiều khói vào bên trong lò.

Trước hết là lau sạch trong lò.

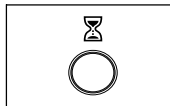


Nhấn nút **Khử mùi (Deodorization)** (🌀) sau khi đã lau chùi lò. Bạn sẽ nghe tiếng bíp bốn lần.

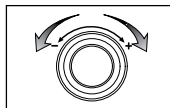
- ☒ Thời gian khử mùi được xác định là 5 phút. Thời gian tăng thêm mỗi 30 giây sau mỗi lần nhấn nút **+30 giây (+30s)**.
- ☒ Bạn có thể điều chỉnh thời gian khử mùi bằng cách xoay nút xoay qua phải hoặc qua trái.
- ☒ Thời gian khử mùi tối đa là 15 phút.

Cài đặt thời gian chờ

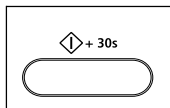
Nút giữ thời gian được sử dụng để tự động cài đặt thời gian chờ (khi không nấu vì sóng).



1. Nhấn nút 🕒.



2. Chọn thời gian chờ bằng cách xoay **nút xoay**.



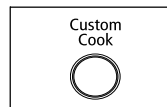
3. Nhấn nút ⬠.
Kết quả: Thời gian chờ bắt đầu. Khi nấu xong:
1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Sử dụng chức năng nấu tùy chọn

Nếu bạn thường nấu hoặc hâm nóng cùng một loại thức ăn hằng ngày, thì bạn có thể lưu thời gian nấu và mức công suất nấu vào bộ nhớ của lò, để khỏi phải cài đặt lại mỗi khi nấu.

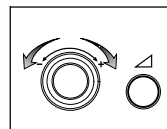
Bạn có thể lưu giữ hai chế độ cài đặt khác nhau.

Lưu giữ cài đặt

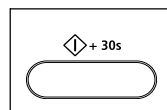


1. Để cài đặt ... **Hãy nhấn nút nấu tùy chọn (Custom Cook)**

Cài đặt 1 Một lần (Hiển thị là P1)
Cài đặt 2 Hai lần (Hiển thị là P2)



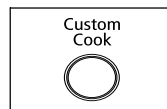
2. Cài đặt chế độ nấu như bình thường (Thời gian nấu và mức công suất) xem lại nếu cần.



3. Nhấn nút ⬠.
Kết quả: Bây giờ các cài đặt của bạn đã được lưu lại trong bộ nhớ của lò.

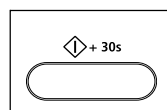
Sử dụng cài đặt

Trước hết, đặt thức ăn vào giữa đĩa xoay rồi đặt nắp lò lại



1. Để chọn ... **Hãy nhấn nút nấu tùy chọn (Custom Cook)**

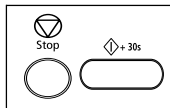
Cài đặt 1 Một lần (Hiển thị là P1)
Cài đặt 2 Hai lần (Hiển thị là P2)





2. Nhấn nút ⬠.
Kết quả: Thức ăn đã được nấu theo yêu cầu.

Tắt tiếng kêu bíp

Bạn có thể tắt tiếng bíp khi nào bạn muốn.



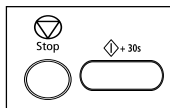
1. Nhấn nút  và nút  cùng lúc.



Kết quả:

- u Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị.

OFF

- u Lò sẽ không kêu bíp mỗi khi bạn nhấn nút.



2. Để bật lại chế độ kêu bíp, nhấn nút  và  đồng thời.

Kết quả:

- u Ký hiệu sau đây sẽ hiển thị.

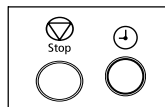
On



- u Lò trở lại vận hành với chế độ kêu bíp.

Khóa lò vi sóng của bạn an toàn

Lò vi sóng của bạn được trang bị một chương trình đặc biệt An toàn đối với trẻ em, cho phép lò được “khóa” làm cho trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen không thể vận hành nó một cách ngẫu nhiên.

Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.



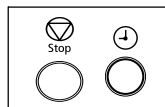
1. Nhấn nút  và nút  cùng lúc.



Kết quả:

- ◆ Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).

- ◆ Màn hình hiện chữ “L”.

L



2. Để mở khóa cho lò, hãy nhấn nút  và nút  cùng lúc một lần nữa.

Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu

Để nấu thức ăn trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thức ăn, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.

Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.

Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và chỉ ra khi nào và thế nào chúng được dùng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓ X	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thức ăn không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa nướng	✓	Không được làm nóng trước quá tám phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa nhựa polyester dùng một lần	✓	Một số thức ăn đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Thức ăn nhanh		
• Ly đựng loại Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn. Nấu hơi quá có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Bao giấy hoặc báo	X	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	X	Có thể làm xệt lửa.
Đồ thủy tinh		
• Hàng nấu dọn ra bán	✓	Có thể được sử dụng, miễn là không có trang trí bằng hoa văn kim loại.
• Đồ thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể được sử dụng để hâm thức ăn hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt hoặc bể khi làm nóng bất ngờ.
• Bình thủy tinh	✓	Phải gỡ bỏ nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.

Kim loại		
<ul style="list-style-type: none">• Đĩa• Bao dùng cho tủ lạnh	<div>X</div> <div>X</div>	Có thể làm xệt lửa hoặc cháy.
Giấy		
<ul style="list-style-type: none">• Khay, ly, khăn ăn và giấy thấm• Giấy tái chế	<div>✓</div> <div>X</div>	Với thời gian nấu ngắn và hâm nóng. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa. Có thể làm xệt lửa.
Nhựa		
<ul style="list-style-type: none">• Dụng cụ chứa• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm• • Bao dùng trong tủ lạnh	<div>✓</div> <div>✓</div> <div></div> <div>✓ X</div>	Đặc biệt nếu là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine. Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Dùng cho chạm vào thức ăn. Cẩn thận khi gỡ giấy trong khi hơi nóng thoát ra. Có thể gây bỏng hoặc cháy. Không nên che kín hơi. Chích với một chiếc nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	<div>✓</div>	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và ngăn sự văng tung tóe.

✓ : Khuyến cáo

✓ X : Sử dụng cẩn thận

X : Không an toàn

Làm sạch lò vi sóng

VI Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thức ăn tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và vòng xoay

☛ **LUÔN LUÔN** đảm bảo rằng đệm cửa lò luôn sạch và cửa luôn được đóng đúng cách.

☛ Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có khả năng dẫn đến tình trạng nguy hiểm.

1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
3. Để loại bỏ các mẫu thức ăn đã hóa cứng và khử mùi ra khỏi thiết bị, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất cực đại.

4. Rửa đĩa an toàn trong máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

☛ **KHÔNG** làm đổ nước vào các khe. **KHÔNG** sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc dung môi hóa chất. Đặc biệt chú ý khi lau chùi đệm cửa lò để bảo đảm không có bụi:

- Tích tụ
- Ngăn cản sự đóng cửa lò đúng cách

Bảo quản và sửa chữa lò vi sóng

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của bạn.

Phải ngừng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- Bản lề bị gãy
- Đệm cửa lò bị hỏng
- Khoang lò bị méo hay cong vênh

Chỉ những nhân viên kỹ thuật có đủ tiêu chuẩn mới được sửa chữa

☛ **KHÔNG** tháo bỏ phần vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần phải sửa chữa hoặc bạn nghi ngờ về điều kiện của nó:

- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

✉ Nếu bạn muốn tạm cất lò đi, nên chọn một nơi khô ráo, sạch bụi.

Lý do: Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

✉ Lò vi sóng này không dùng cho mục đích công nghiệp.

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến sản phẩm của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Dòng máy	MW872
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ năng lượng Vi sóng	1250 W
Công suất ra	100 W / 850 W (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài Khoang lò	489 x 275 x 395 mm 330 x 211 x 329 mm
Thể tích	23 lít
Trọng lượng Tĩnh	xấp xỉ 13,5 kg

Điểm ghi chú

VI



ELECTRONICS

Nếu bạn có câu hỏi hay lời bình nào liên quan đến sản phẩm của Samsung, vui lòng liên hệ trung tâm hỗ trợ khách hàng của SAMSUNG.

Tel : 1 800 588 889
www.samsung.com/vn